



## PORTERHOUSE GRILLPØLSE

Opskriftnr: 27-0272

### Fremstilling

Svinebov og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Brystflæsk hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Det hakkede svinebov kommer i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Lynprofi FC7, Rowunit til Luksuskålpølse og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det hakkede brystflæsk samt Porterhouse Krydderi tilsættes, og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

### Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme 28/30 (DK99030).

### Tørring

Ved 45°C i ca. 30 min.

### Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til ønskede farve er opnået.

### Kogning

Ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

### Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 62%, svinebryst 31%, vand, salt, krydderier (koriander, chili, paprika, kommen, peber, gurkemeje, ingefær), krydderurter (basilikum, oregano, timian), maltodextrin, dextrose, stabilisator (E 451), hydrolyseret vegetabilsk protein, surhedsregulerende middel (E 575), gulerod, porrer, peberfrugt, vegetabilsk olie, antioxidant (E 300), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.

### INGREDIENSER

4,000 kg Svinebov (10% fedt)

3,000 kg Brystflæsk u/ben og svær

2,000 kg Snitter u/svær

1,000 kg Isvand

0,200 kg Rowu®til Luksuskålpølse (I14420)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Porterhouse Krydderi (M59386)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

---

10.47 kg